



## CAKE RICOTTA E LIMONE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE RICOTTA E LIMONE

#### INGREDIENTI

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| TOP CAKE GLUTEN FREE                 | g 1.000 |
| FARINA DI MANDORLE GREZZE            | g 300   |
| RICOTTA VACCINA FRESCA               | g 250   |
| UOVA                                 | g 350   |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO             | g 200   |
| OLIO DI SEMI                         | g 250   |
| GRANELLA DI MANDORLE GREZZE          | g 100   |
| FIOR DI SALE                         | g 5     |
| SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA         | g 5     |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 50    |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la granella, in planetaria con foglia per 5 minuti circa. Inserire a mano la granella di mandorle. Versare il cake negli stampi di silicone o alluminio per savarin (precedentemente imburrati e infarinati). Cuocere a 190°C per 5 minuti circa poi altri 25-30 minuti a 175°C.

### GLASSA CIOCCOLATO E MANGO

#### INGREDIENTI

|   |         |
|---|---------|
| ZUCCHERO FONDENTE IN POLVERE                | g 1.000 |
| POLPA DI MANGO                              | g 300   |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40-45°C | g 350   |
| BURRO DI CACAO - FUSO A 45-50°C             | g 50    |

#### PREPARAZIONE

Miscelare la polpa di mango e lo zucchero fondente. Scaldare fino ad arrivare a circa 50°C. Inserire il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed il BURRO DI CACAO.

## CREMA AGLI AGRUMI

---

### INGREDIENTI

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| UOVA INTERE                  | g 200 |
| ZUCCHERO                     | g 180 |
| SUCCO DI LIMONE              | g 100 |
| SUCCO DI LIME                | g 100 |
| SCORZE DI LIME - GRATTUGIATE | g 5   |
| SOVRANA                      | g 18  |

### PREPARAZIONE

Miscelare lo zucchero con SOVRANA.  
Unire le uova, le scorze e il succo degli agrumi.  
Cuocere fino a 82-85°C ed abbattere in positivo.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

---

### INGREDIENTI

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G.                      | g 230 |
| YOGURT MAGRO                         | g 120 |
| PANNA 35% M.G.                       | g 100 |
| GLUCOSIO                             | g 8   |
| LILLY NEUTRO                         | g 40  |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO           | g 335 |
| SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA         | g 5   |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 20  |

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte ed il GLUCOSIO.  
Aggiungere LILLY, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON e miscelare con frusta.  
Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO emulsionando con mixer ad immersione.  
Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine lo yogurt.  
Si otterrà una miscela liquida da far maturare in frigorifero fino al giorno seguente.  
Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

## ANELLO DI PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

---

### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA GLUTEN FREE   | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 300   |
| UOVA INTERE              | g 150   |

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Mettere in frigorifero per almeno un'ora.  
Tirare allo spessore di 2 mm e coppare della forma prescelta.  
Posizionare su tappetini di silicone microforato e cuocere a 180°C per 10-12 minuti circa.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

|            |      |
|------------|------|
| TIMO       | Q.B. |
| MAGGIORANA | Q.B. |

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che il cake è raffreddato, ricoprire con glassa al cioccolato e mango.

Appoggiare sopra l'anello di pasta frolla senza glutine.

Decorare con piccoli ciuffi di crema agli agrumi e ciuffi di namelaka.

Terminare con foglioline di timo e maggiorana.